

農業新食代 最愛台灣味

源自農村 · 融入土地情感的伴手禮

當然不一樣！

先進國家近年興起的慢食樂活風潮，其實是對地方飲食文化的尊重；推廣各地鄉土伴手禮，也等同支持在地農業，使鄉土食材得以繼續生產，甚至帶動農村周圍的觀光產業，讓地方傳統文化可以推廣及延續，讓台灣鄉間各處的平凡農產品，激發出不平凡的創意，提升為豐美動人的伴手禮。

歡迎大家常常到農漁村 Long Stay，體驗我們一起生活打拼的這片土地，支持在地農業與在地文化，多多選購當地的農漁村伴手禮，與親友分享來自寶島土地上的芬芳，把它們收藏在胃裡也擺放在心上，也許你能從那裡嚐出道地的台灣味。





芳榮「禾家米」取台語「好吃」諧音，親切又好記

芳榮米廠 堅持品質 打造無米樂精神

紀錄片「無米樂」讓台南縣後壁鄉一夕爆紅，但農民沒有讓名氣沖昏了頭，反而投入有機米栽培，為土地盡分心力。稻米品質提升促進會總幹事張美雪表示，「無米樂」讓人感動的不只是故事本身，還有農民栽種好米的情感與責任，採用古早栽植方式，產量比較低，農民卻不以為意，一心維護大自然生態，讓腳下土地生生不息，唯有如此，「無米樂」的精神才能永遠流傳。

採訪・攝影／莊育鳳 部分圖片提供／芳榮米廠

「天頂的烏隻，請汝來休息，看著阮結穗豐收的春天」，「無米樂」紀錄片拍攝地的芳榮米廠，擁有知名的「崑濱伯」當活招牌，卻未大量生產、出售稻米牟利，反而成立有機米產銷班，採用古早栽植方式，不用化學肥料、農藥，雖然產量比以前少，班員們卻不以為意，只希望維護大自然生態，讓腳下土地生生不息。

追求品質·一對一輔導

芳榮米廠於1926年由張大存先生創設，迄今已由第四代接手經營，早年的農村設有很多碾米廠，如何不被時代洪流所淘汰，考驗經營者的能力，芳榮以品質建立口碑，陪伴台灣農業走過不同的時空環境，儘管一路走來並不輕鬆，張家人卻不喊苦、喊累，不斷追求進步，協助農民種植好米、提高收益。

芳榮第四代經營者、台南縣「無米樂」稻米品質提升促進會總幹事張美雪說，米廠目前由家族共同經營，哥哥、嫂嫂們負責碾米作業，她則負責推廣、提升稻米品質等工作。2004年，米廠配合農糧署的政策，加入策略聯盟組織，2005年更進一步成立芳榮稻米產銷專業區，與農改場、農試所等單位合作，從加強田間管理做起，採取一對一輔導農民，改變農民「求量大於求質」的觀念，以追求最佳品質為目標。

米廠要求契作農民從選擇品種、插秧、施肥、用藥等程序均需遵守規範，通過藥物殘留檢驗合格才准收割。張美雪指出，剛實施時，許多農民不習慣，惟恐稻子養分不足，經常趁半夜偷偷施肥，她天天到田間抽檢，一發現異狀，立刻與農民溝通，當時有些農民嫌她囉唆，私下稱她為「顧人怨」，她聽了有點難過，但認為對的事就該堅持，才能提升稻作的競爭力。



芳榮米廠與社區結合，由社區媽媽編製蘭草碗，製成香米蘭草飯，美味又環保



真空包裝可讓消費者吃到最新鮮的米飯

屢屢獲獎·名聲響叮噠

芳榮稻米產銷專業區位於台南縣後壁鄉，由於地處水源保護區，加上嘉南大圳貫穿鄉境，水源純淨、灌溉方便，自然成為台南縣的大穀倉，全鄉稻作栽培面積超過3,000公頃，是全國稻米栽種面積最大的鄉鎮。除了水質、土壤等自然條件良好，認真的耕作態度與對待稻米的情感，讓芳榮米廠參賽屢獲佳績，名聲越來越響亮。

翻開芳榮的得獎紀錄，契作農民蘇群謀率先於民國94年取得後壁鄉一期良質米競賽冠軍；同年農糧署專業區營運績效評核，獲得第一名；95年第四屆全國稻米品質競賽，契作農民、無米樂主角之一的黃崑濱（崑濱伯）獲得總冠軍、沈建成獲得季軍；96年通過產銷履歷驗證、入選十大經典好米、獲得國家產品設計獎即綠色設計主題獎；97年再度獲得十大經典好米、拿下後壁鄉與新營市農會良質米評鑑冠軍，表現亮眼。

紀錄片「無米樂」上映後，後壁鄉一夕爆紅，每逢假日，遊客不斷湧入，拜訪崑濱伯、煌明伯、文林伯等



人與鴨之間培養出深厚情感，農民走到哪，鴨子跟到哪，相當有趣



在田間施灑粗糠，不但防止雜草生長，更有保溫作用

電影主角；不像一般觀光區的店家逮到機會就大量生產、應付來自各地的觀光客，芳榮反而積極投入有機米栽培的領域，為土地盡分心力。張美雪笑著說，推廣有機米，成果無法立即顯現，但產量卻明顯減少，她不知道選擇這樣的路對不對，只是認為自然生態不能持續惡化下去，現在再不做，恐怕就來不及了。

放養合鴨·除草兼施肥

紀錄片「無米樂」主角黃崑濱相當認同芳榮米廠的有機概念，95年以「台農71號」品種打敗池上米，勇奪「全國冠軍米」殊榮，他將冠軍米拍賣所得的100萬元成立「無米樂稻米品質提升促進會」，由輔導種出冠軍米的芳榮米廠第四代經營者黃麗琴出任執行長、張美雪擔任總幹事，繼續推廣稻米文化。

張美雪指出，種植有機米不能噴灑殺草劑，班員們除了手工除草外，也學習老祖先在沒有農藥的時代留下來的古早種稻智慧——在田間放養鴨子，讓鴨子與稻禾共存；成群鴨子穿梭稻田，震落稻草上的露水，減低稻熱病發生的機率；雙蹼在田間踩踏，可抑制雜草生長；鴨子還會啄食田裡的害蟲，排泄物則成為最天然的有機肥，一舉數得。

為避免鴨子遭流浪狗攻擊，有機班員們一有空就到田裡巡邏，看著田裡的小鴨隨著稻子慢慢長大，從原本看到人就躲得遠遠的，到後來會跟隨班員的腳步走動，人與鴨群之間培養出深厚的感情。有班員一天至少巡邏9次，被問到會不會覺得很麻煩或疲累？班員總是笑著說，巡再多次也不會累，一天不去看看牠們（鴨群），還會感覺怪怪的，好像忘了做什麼事！

張美雪表示，可別小看這群鴨子，牠們可是換搭3次車才來到後壁！當初她提議在田裡養鴨子時，幾乎所有人都不看好，於是她自行到宜蘭購買合鴨（專門培育供農民養在田間、幫忙除草的鴨子，沒有繁殖能力），把鴨子載到火車站託運，等鴨子坐火車抵達後壁，她再到車站載鴨子，送到「寄養家庭」，等小鴨稍微大點，才放養到田間。



鴨子吃的飼料全由芳榮米廠調配與提供

綠帶隔離·試種有機米

她說，鴨子放養至稻田前，必須先闢建鴨寮、圍網，小鴨幫稻農除草、吃蟲，稻農也把鴨子當成孩子般，每個階段都無微不至地照料，小鴨生病、受傷，鴨爸爸會細心餵食、幫牠們洗澡，期間曾發生合鴨被偷及被野狗追咬等情況，農民試過加高圍網、半夜加強巡邏，但仍無法有效遏止。

由於稻間鴨不具繁殖能力，稻子收割後便失去功能，多數鴨子淪為盤中餐，讓鴨爸爸十分不捨。去年，張美雪與當地菁寮國小洽談，在校內蓋了一座合鴨園，取名為「鴨鄉堡」，讓功成身退的稻間鴨有個安養的處所，感恩牠們的辛勞



芳榮在稻田周邊種植果樹形成隔離綠帶，試種有機米

貢獻，並藉以推動生態教育。張美雪說，稻間鴨與稻子互利共生的相處模式，值得人類學習，未來大家也可以前往菁寮國小合鴨園探望老朋友。

除了稻間鴨，芳榮並在稻田周邊種植果樹形成隔離綠帶試種有機米，堅持不噴農藥及化學肥料，採用最自然的生物防治法，利用各種天敵滅除害蟲，短短2年，久違不見的蚯蚓、青蛙、豆娘都回來了，讓張美雪感動不已，「好像聽到大自然在說，你們做對了！」張美雪表示，在班員的努力下，有機田通過慈心基金會轉型期認證，希望今年能正式通過認證，給予班員實質的鼓勵，讓「無米樂變成有米樂」。

目前芳榮稻米產銷專業區契作面積約100公頃、班員近100人，區分為7班，其中後壁鄉5班、新營市與柳營鄉各1班。為確保專業區農地與水源的安全性，芳榮每年年初對各契約戶農地進行土壤與水源採樣，再委請農委會台南區農業改良場進行土壤肥力與重金屬含量檢測，砷與汞含量檢驗則委請農委會農業藥物毒物試驗所進行檢測，讓水稻在沒有污染的優良環境中生長。

打破傳統·創意包裝米

除此之外，芳榮每年並舉辦稻米評鑑比賽，讓專業區內各產銷班互相比勁，彼此觀摩、學習，並邀請農業專家進行教育訓練，提升契約戶的栽培技術；要求農民落實填寫田間生產管理履歷表；收穫進倉前，稻穀還得進行藥物檢測，為品質嚴格把關，確保消費者吃得安全，最後將稻穀存放於低溫倉庫，維持稻米的良好品質，等到出貨時才取出碾製，去除不良米粒與雜質，維持全年度出貨品質一致。

目前芳榮主要選用台農71號（又稱「益全香米」）與台南11號兩個優良品種與農民契作，推出「芳榮禾家米」、「無米樂」、「禾雁米」、「有米樂有機米」等4種系列商品。其中，「芳榮禾家米」選用白米食味值達75分以上的益全香米，採2公斤真空包裝袋裝填，讓消費者吃到新鮮又有芋香味的米飯。

「無米樂」則打破一般人對於米的傳統印象，將米的地位由農產品提升至禮品層次，從參加稻米品質競賽的契約農戶中，嚴選出白米食味值達80分以上的益全香米，採用真空透明包裝，外觀有如白米磚般，顯現粒粒晶瑩、剔透飽滿，配合純樸的農民素描，以及稻草編製而成的提帶或木盒，兼具環保與創意，讓送禮更有意義。至於「禾雁米」與「有米樂有機米」則是一群有機農民秉持愛鄉、愛土地、愛子孫的心，回歸最自然的耕種方式所種出的優質天然米，推出後好評不斷。

張美雪表示，「無米樂」讓人感動的不只是故事本身，還有農民栽種好米的情感與責任，從設立產銷專業區到成立有機米班，看著農民從排斥到接受有機栽培，「每個過程都讓我好感動」，未來芳榮將持續努力，秉持「照顧農民，利益均霑」的理念，與稻農共同打拼，提供好吃又健康的米，因為唯有農民持續耕種、生產，稻米產業才能永續經營；此外，芳榮也將與地方結合，透過稻米體驗營、社區導覽等活動，讓「無米樂」的精神永遠流傳。



有米樂有機米栽種過程不噴農藥、化學肥料，民眾可安心食用



無米樂草編禮盒，以稻草編製提帶，不但環保更具農村特色



無米樂冠軍米禮盒外觀有如白米磚，配合復古素描，讓送禮更有意義